



IN DEN WIND GESPROCHEN...

Der teuerste Kindergarten der Welt

Beim Nachdenken über die Frage, was der Staat im Umgang mit den Bürgern falsch macht, richtet sich der Blick nach Halifax/Virginia. Dort stoppte Polizeichef Kevin Lands in Begleitung von Officer Brian Warner im Sommer wiederholt Autofahrer, um sie zu fragen, ob ihnen Paragraf 1.7.3.9 der Straßenverkehrsordnung ein Begriff sei.

Nein. Kannte keiner.

Nun, diese Bestimmung verbiete es, an einem heißen Tag ohne Eiscreme Auto zu fahren. Weshalb er, Polizeichef Lands, in Begleitung von Officer Warner hiermit allen Auto-Insassen ein Eis überreiche, um die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen sicherzustellen.

Gelächter. Gute Stimmung in Halifax/ Virginia.



Auch las ich, der amerikanische Präsident bekomme jeden Tag zwei Mal eine Mappe mit positiven Nachrichten über ihn selbst überreicht, bewundernde Tweets, Mitschriften von kriecherischen Fernsehinterviews, manchmal nur Bilder, auf denen er selbst mit entschlossenem Gesichtsausdruck zu sehen ist.

Kein Scherz. (Das mit dem Eis stimmt auch.) Man denkt erst mal, das wäre schön, dann und wann ein Polizei-Eis sowie morgens und zum Feierabend Anrufe vom Bürgermeister, der flötet, er habe gerade denken müssen, wie großartig man sei, ein Vorbild in Auftritt und Lebensführung, ein Mitglied der Stadtgemeinschaft aus dem Bilderbuch.

Schon bald aber wäre da der Gedanke: Haben die nichts Besseres zu tun? Sollten sie nicht Verbrecher fangen? Die Stadt regieren? Statt hier vorm Bürger zu katzbuckeln?

Ja, man fände es kindisch, aber das Interessante ist, dass dieses Kindische jedenfalls in Washington Alltag geworden ist. Der republikanische Senator Corker hat das Weiße Haus ein *adult day care center* genannt, eine Kindertagesstätte für Erwachsene. Dort ist nämlich eine Schar von Angestellten hoher und niederer Ränge Tag für Tag damit beschäftigt, einen älteren Herrn wenigstens vom größten Unfug abzuhalten, den anzurichten seine Wähler und die Verfassung ihm gestatten würden – und zwar mit Strategien und Taktiken, die wir vom Umgang mit Kindern kennen: beruhigen, ablenken, vertrösten.

Wobei in jedem Kindergarten die Zahl der Kleinen größer ist als die der Betreuer. Hier aber ist nur ein einziger zu Betreuender von vielen umgeben, die ihn, wie ich vermute, drei Mal am Tag wenigstens von einem mittelgroßen Atomschlag gegen den kleinen koreanischen Raketenmann abhalten müssen. In dieser Intensivkindertagesstätte haben stets mehrere Fachleute Horchdienst an den Türen zum Oval Office. Immer, wenn drinnen ein anhebendes Fluchen oder gar der Ruf *Jetzt reicht's!* zu vernehmen ist, eilt ein Sachbearbeiter hinein, auf einer Schleimspur gleitend wie auf einer Eisbahn. Und ruft: Boss, Boss, schauen Sie, dieses Porträtbild von Ihnen im *Honolulu Star-Advertiser!* Oder: Chef, Sie haben seit 'ner Viertelstunde nichts getwittert, wollen wir's nicht mal den knienden Football-Hurensöhnen ordentlich heimzahlen?! Oder: *Mr. President*, Ihre Lieblingssendung auf *Fox News* beginnt, nicht verpassen! Lustig, was? Die Wahrheit ist: Unser Schicksal hängt an diesem Personal! Herzliche Grüße von hier aus an Euch alle, Ihr Tapferen!

Steve Bannon, der aus dem Weißen Haus verbannte schwarze Rächer, soll – entnahm ich der *Vanity Fair* – zu Trump mal gesagt haben, die größte Gefahr für ihn sei der 4. Absatz des 25. Zusatzes zur amerikanischen Verfassung.

»Was ist das?«, hat Trump gefragt. (Ich vermute zu seinen Gunsten, er hat den Zusatz gemeint, nicht die Verfassung.)

Nun, sein eigenes Kabinett könnte ihn für amtsunfähig erklären, habe, wie ich las, Bannon geantwortet.

Oder sagte er, dieser Text verbiete, einen Atomkrieg auszulösen, bevor man ein schönes Eis gegessen habe?



*** Die Eiche im März ***

Unser Menü im März für € 13,00

Tafelspitzbrühe mit Leberspätzle

Saftiges Rindergulasch
mit hausgemachten Eierspätzle

Fruchtsorbet
auf Soßenmalerei

Unser „MUSIKER-Fahrplan“

Freitag, 02. März: Erich mit der Zither
Freitag, 09. März: Moni mit der Harfe
Freitag, 16. März: Erich mit der Zither
Freitag, 23. März: Moni mit der Harfe
Freitag, 30. März: Erich mit der Zither

Freitags immer abends ab 19 Uhr
--- Änderungen vorbehalten ---



Ab Ende März
Seine DURCHLAUCHT DER BÄR lädt ein!

BÄRLAUCH-FRÜHLINGS-BAGUETTE
BABYSPINAT-BÄRLAUCHRAHMSUPPERL



„MEISTER LAMPE“- Löwenzahn, Rucola, Bärlauch mit pochiertem Ei

SCAMPI PFANDL Riesengarnelen in Knoblauchbutter
GEBRATENER LACHS auf Antischocken- Bärlauchrisotto
BÄRLAUCH-ARTISCHOKEN - RISOTTO mit grünem Spargel, Parmesan
LAMMRÜCKEN in Bärlauchkruste auf Kartoffelgratin
Zwei kleine FLEISCHPFLANZERL auf Bärlauch-Tagliatelle
KABELJAU auf Bärlauch - Kartoffelpüree

ERDBEERGRATIN mit Rahmvanilleeis
GEBACKENE ERDBEEREN auf Rhabarber-Ragout mit Kokos-Eisparfait



Zur **Josephitag-Feier** laden wir Sie ein am
Sonntag, 18. März

STARKBIER-Fest



Schnittlauchbrot
mit Radi, Radieserl und Obatzda

½ knusprige Schweinshaxe aus dem Ofen
mit Krautsalat und Knödel

Apfelradl und ausgebackene Erdbeeren
mit Vanilleeis und Schlagrahm



€ 18,50 pro Person
Dazu gib't's den Augustiner-Maximator vom Fass € 3,80

OSTERN IN DER EICHE



Gründonnerstag, 29. März:

Unser „Grünes Menü“:

Kerbelschaumsuppe mit Brotchips

Risotto vom weißen und grünen Spargel mit Parmesanspänen

Kiwi Ragout mit Topfenmousse

18,50 € p.P.

Karfreitag, 30. März:

Großes traditionelles **Fischessen** den ganzen Tag! Nach altem Brauch gibt's bei uns in der Eiche kein Fleisch, dafür aber Fisch- und Spargelspezialitäten und allerhand Mehl- und Süßspeisen.

Karsamstag, 31. März:

Großes **Osterfeuer** mit **Stockbrotbacken** und **Eierfärben**
ab 18 Uhr im Biergarten

Ostersonntag, 01. und Ostermontag, 02. April:

Oster-Sackerl-Suchen bei schönem Wetter im Biergarten
und Musik am Ostersonntag und Ostermontag ab 12.00 Uhr



Am Karsamstag, am Ostersonntag und am Ostermontag kochen wir für Sie unser
Ganzes, im Ofen gebratenes OSTERLAMB

3erlei vom bayrischem Lamm: **Keule - Medaillon** und **Ragout**

mit Frühlingskräutern, Knoblauch neuen Kartoffeln, Bohnenbündel und selbstgebackenem Brot

pro Person € 18,50

Unser Ostermenü:

Lauwarmer Spargelsalat mit Nusschinken und Vogerlsalat

Mit Frühlingskräutern **gebratenes Lamm**
dazu Bohnenbündel und Lauch-Kartoffelgratin

Marinierte Erdbeeren mit Topfenmousse

€ 29,50 p. Person



Bitte vergessen Sie nicht, rechtzeitig Ihren Ostertisch an den Feiertagen
um 11:30 oder 13:30 Uhr in der Eiche zu reservieren.



Osterhas im grünen Wald,
kommst du mit den Eiern bald?
Wenn die Wiesen wieder grün
und die Weidenkätzchen blühn,
wenn die Osterglocken klingen
und die jungen Zicklein springen,
bring' ich Eier bunt und fein -
allen braven Kinderlein.



*** Die Eiche im April ***

Unser Menü im April für € 13,00
Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Abgeröstete Maultaschen
mit Ei und kleinem Salat

Apfelscheiterhaufen
mit lauwarmer Vanillesoße

Unser „MUSIKER-Fahrplan“

Freitag, 06. April Moni mit der Harfe
Freitag, 13. April: Erich mit der Zither
Freitag, 20. April: Moni mit der Harfe
Freitag, 27. April: Erich mit der Zither

Freitags immer abends ab 19 Uhr
--- Änderungen vorbehalten ---

Ab Mitte April

König Spargel und Prinzessin Erdbeere bitten zu Tisch!



ERDBEER - „Heidi“ - Pürierte Erdbeeren mit Prosecco aufgegossen

Lauwarmer SPARGELSALAT mit feiner Vinaigrette

SPARGEL à la „WITWE BOLTE“ -

Weißer Spargel in Tomaten-Vinaigrette mit Truthahnmedaillon

Weißer SPARGELSAMTSUPPE mit ganzen Stücken und Croutons

„FROMME HELENE“ - Weißer Stangenspargel mit Saiblingsfilet, Kartoffeln und Sauce Hollandaise

„BÄRENSPARGEL“ - Lammnüsschen aus dem Ofen mit weißem Spargel und Rosmarinkartoffeln

„KÖNIGIN MUTTER'S SPARGELGERICHT“ - Stangenspargel im Kräuterpfannkuchen mit Schinken und Käse gratiniert, dazu neue Kartoffeln

½ Pfund frischer STANGENSPARGEL mit neuen Kartoffel und Sauce Hollandaise

Dazu gibt's auf Wunsch: kleines Wiener Schnitzel vom Kalb

kleines Rinderfilet vom Weideochs 120g

Rosmarinschinken

gebratene Scampi in Kräuterbutter

Von Montag bis Samstag unsere täglich wechselnden Blitzgerichte*

z.B. **Tiroler Bauerngröstl** mit Spiegelei und Blattsalaten, **Cordon Bleu** vom Truthahn mit Pommes und Sc. Remoulade, **Seelachsfilet** mit Sauce Tartar und Röstkartoffeln, **Gefüllte Paprika** mit Rahmkartoffelpüree und Tomatensoße

Jedes Blitzgericht € 7,00. Kleine Suppe oder Dessert auf Wunsch für € 1,50

Möchten Sie einmal wöchentlich die Blitzgerichte zugeschickt bekommen? Dann füllen Sie bitte folgenden

Abschnitt aus und faxen ihn uns an die **089 864900 98**

oder schreiben Sie uns eine Mail an info@deutsche-eiche-mendel.de

Ja, ich möchte bis auf Widerruf einmal wöchentlich die Blitzgerichte zugeschickt bekommen.

per Fax

per Email

Fax Nr. _____

Email-Adresse: _____

Name: _____ Datum: _____

* Immer mittags, solange bis' aus is'.

Die kriminelle Energie der Sternzeichen

In einer Statistik hat das FBI die Geburtsdaten sämtlicher Serienmörder und Psychopathen der letzten Jahre verzeichnet. Die Liste der zentralen Sicherheitsbehörde der Vereinigten Staaten wurde nun nach Sternzeichen geordnet. Aufgrund dieser Daten hat man festgestellt, welche Tierkreiszeichen die meisten Verbrechen begehen.



Platz 12: Zwillinge können gleich doppelt aufatmen. Sie sind das harmloseste Sternzeichen laut der Statistik. Grund: Sie nehmen das Leben und ihr Umfeld einfach nicht allzu ernst.

Platz 11: Wassermänner fallen ebenfalls unter die Kategorie: eher unschuldig. Sie haben einen ausgeprägten Sinn für Gerechtigkeit und schwer zu erschütternde Egos. Oder Sie lassen sich einfach nicht so schnell erwischen...

Platz 10: Löwe: Wer hätte das gedacht: Der Löwe will nur spielen! Wenn die Großkatzen ihre Krallen ausfahren und Verbrechen begehen, dann nur, weil sie Aufmerksamkeit wollen. Sonst halten sie sich eher von allem fern, was sie in Schwierigkeit bringen könnte.

Platz 9: Waage: Vorsicht vor wütend werdenden Waagen. Eigentlich sind sie bekannt dafür gütig, gerecht und ausgeglichen zu sein. Doch wenn ihnen der Geduldsfaden reißt, verüben sie sogar häufiger Verbrechen als die vorherigen Sternzeichen.

Platz 8: Jungfrauen sind eher durchschnittliche Psychopathen. Da sie perfektionistisch und organisiert sind, wird ein Verbrechen von langer Hand geplant. Allerdings betrügen sie eher, anstatt zu morden.

Platz 7: Fische: Unter den Fischen tummeln sich Serienkiller wie John Wayne Gacy (der Killer Clown) oder Aileen Wuornos (gespielt von Charlize Theron im Film "Monster"). Vorsicht: Häufig tendieren sie zu ausgefallenen Mordmethoden und zeigen eine Tendenz zur Sucht.

Platz 6: Steinbock: Eigentlich haben Steinböcke Respekt vor dem Gesetz. Allerdings war der Kriminelle mit den meisten Morden ein Steinbock: Dr. Harold Shipman (Doktor Tod) mit 218 nachgewiesenen Tötungen. Es sieht ganz so aus, als sollte man sie nicht reizen.

Platz 5: Widder werden schnell wütend, aber ihr Ärger verraucht auch schnell wieder. Ihre aufbrausende Art verschafft ihnen dennoch Platz 5. Wer einen Widder verärgert hat, sollte also lieber Abstand halten, bis die Wut verflogen ist.

Platz 4: Stiere lieben Luxus - kein Wunder also, dass sie in Sachen Verbrechen begehen einen der vorderen Plätze belegen. Sie sind häufig in kriminelle Angelegenheiten verwickelt, betrügen allerdings öfter als zu morden.



Platz 3: Schützen erklären sich gerne zum Anführer und geben sich nicht mit Kleinkriminalität zufrieden. Sie morden in Massen. Ted Bundy, Pablo Escobar und Stalin waren beispielsweise Sternzeichen Schütze.

Platz 2: Skorpion: Weil die meisten Serienmörder aus der FBI-Statistik im November geboren wurden, überrascht es wohl nicht, dass Skorpione vor Schützen Platz 2 im Ranking belegen. Der Skorpion neigt zu sadistischen Taten. Wenn die Leidenschaft mit ihm durchgeht, ist niemand sicher.

Platz 1: Krebs: Das gefährlichste Sternzeichen laut FBI-Statistik ist der Krebs! Er begeht die meisten Morde und andere Verbrechen - und zwar aus Eifersucht. Krebse sollen zudem zu extremen Stimmungsschwankungen neigen - eine explosive Mischung, die ihnen Platz 1 beschert.

UNSERE GESCHENKE UND MITBRINGSEL

Steinmasskrug mit Maibaum	EUR 15,00	Unser Griebenschmalz	EUR 4,00
Weißbierrglas, Biergläser	EUR 3,00	Unser Bärlauchpesto	EUR 5,00
Eichenhaferl	EUR 4,00	im Eichenhaferl	EUR 8,00
Hausgemachter Hollerblütensirup 0,5l	EUR 5,00	Unsere hausgemachten Marmeladen	EUR 3,00
Hausgemachter Schlehenlikör 0,2l	EUR 12,00	im Stoffsackerl	EUR 7,00

Brunchen Sie mit uns! An allen Sonn- und Feiertagen

Der Brunch wird am Tisch serviert und besteht aus:

Naturjoghurt mit und ohne Früchte, „Müsli-Ecke“

heimischen Fische in Zitronenbutter, Speck- und Käsebrettchen, verschiedenen Salaten, knusprig gebratenem Geflügel, Haxen vom Kalb und Schwein, Rauch-Schinken mit selbstgebackenem Brot, Geschnitzeltem aus dem Pfandl, G'sindebraten, Eierspätzle, Knödel

und

dem Besten aus der "Eichen Zuckerküche" zum Abschluss.

Pro Person € 22,50, für Kinder gibt es eine kleine Überraschung.

Kinder bis 6 Jahre frei, bis 12 Jahre € 12,50

Bitte vorbestellen!



Tricks, um weniger Essen wegzuschmeißen

So viel Essen landet täglich im Müll, da es bald verfällt und wir es nicht mehr brauchen. Hier ein paar Tipps, dass das vielleicht ein bisschen weniger wird:

1. Fülle Zwiebeln in eine Nylonstrumpfhose. Zwischen jede Zwiebel einen Knoten machen und dann aufhängen. So sind die Zwiebeln luftdicht verpackt, drücken nicht aneinander und halten bis zu 6 Monate.
2. Lege frische Beeren gleich nach dem Kauf in eine Schüssel Wasser mit Essigessenz (Mischverhältnis 10:1) und lass sie anschließend in einem Sieb trocknen, bevor du sie in den Kühlschrank räumst. Das tötet Mikroorganismen biologisch ab und macht die Beeren länger haltbar.
3. Milch hält bis zu 3 Monaten, wenn man sie einmal einfriert und dann wieder auftauen lässt. Es verändert sich zwar die Konsistenz ein bisschen, aber der Qualität schadet das nicht.
4. Eier können gut in Eiswürfelbehältern eingefroren werden. Einfach aufschlagen und je ein Ei in jede Kammer des Eiswürfelbehälters geben. Etwas Salz oder Zucker dazugeben, das verhindert dass das Ei körnig wird. So kann man es portionsweise hernehmen, wenn man es braucht.
5. Auch Gewürzkräuter kann man super in Eiswürfelbehältern zusammen mit Olivenöl einfrieren. Etwas Olivenöl in die einzelnen Kammern geben und die Gewürzkräuter dazumischen und einfrieren.
6. Umwickle den Stiel von Bananen mit Klarsichfolie. So werden sie weniger schnell braun.
7. Sellerie, Brokkolie und Salat halten viel länger, wenn sie in Alufolie verpackt im Kühlschrank lagern.
8. Kurz blanchiertes Gemüse hält tiefgekühlt länger als rohes.
9. Karotten halten ewig, wenn man sie dunkel in Sand lagert.
10. Hüttenkäse hält doppelt so lange, wenn man ihn auf dem Kopf stehend lagert.
11. Glas statt Tupperware: In Glas halten sich Lebensmittel länger als in Plastik.
12. Wenn du die Krone der Ananas entfernst und sie auf den Kopf stellst, hält sie länger.
13. Frühlingszwiebeln ins Wasser stellen und wachsen lassen. So bleiben sie länger knackig und frisch.

Feiern in der EICHE

Für Ihre Geburtstags- oder Familienfeier, ihr Geschäftsessen, Klassentreffen, Wiedersehen oder Hochzeitsfeier stehen Ihnen gemütliche Stuben und Erkerzimmer für 10-60 Personen zur Verfügung, die wir stilvoll und mit viel Liebe dekorieren und gerne für Sie reservieren. Wir beraten Sie mit Freude und machen Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Und wenn es einmal später wird, beherbergen wir Sie gerne in einem unserer gemütlich eingerichteten Gästezimmer.

Familie Mendel

Wie wär's mit einem Geschenkgutschein?

Individuell gestaltete Geschenkgutscheine einzulösen im Restaurant oder Hotel
Erhalten Sie an der Rezeption.



Unser Eichen - Jubiläums- Menü



Wir begrüßen Sie mit einem Glas Prosecco mit Hollerblütensirup oder Orangensaft

TAFELSPITZCONSOMME mit gefüllten Pfannkuchenstreifen und Maultascherl
oder

Kleiner bunter GÄRTNERSALAT mit Radieserlscheiben und gebackenen Champignons

Duo von der knuspriger FLUGENTE und bayerischem KRUSTENBRATEN
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

EISGUGLHUPF mit Apfelmandelkücherl auf lauwarmen Beerenkompott und Feuerwerk

Auf Wunsch mit vegetarischem Hauptgericht:

HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPPEN

mit Spinat und Ricotta gefüllt, dazu gebräunte Butter und Parmesanspäne

- * Weißbiere hell, dunkel, leicht der Schloßbrauerei Kaltenberg
- * Augustiner Hell und Dunkel
- * Clausthaler alkoholfrei
- * Afri Cola, Bluna Zitrone, Cola - Mix, Säfte, Schorlen, Mineralwasser
- * Café, Cappuccino, Espresso
- * unsere Hausweine Dornfelder rot, Pinot Grigio weiß
- * Stoffservietten, Schmalz und Brot (abends ein kleiner Gruß aus der Küche)

Für schlaue Geldfuchse pro Person € 53,00

alles inklusive ab 5 Personen für 4 Stunden!

Extra berechnet werden: Champagner - Schnäpse - Edelbrände
- Änderungen vorbehalten -

*Vegetarische Alternative: Südtiroler Schlutzkrappen in brauner Butter mit Parmesanspänen

Für unsere kleinen Gäste gibt's einen Sandspielplatz mit Nestschaukel
Spielhaus, Rutsche und Hüpfburg im Biergarten und ein Spielzimmer
mit Kicker, Kletterberg, Spielen, Bällebad und interaktiven Spielen.

Osterbasteln Lustige Eierbecher

Man braucht: Eierschachtel, Farbe, roten Karton und bunte Bastelfedern.

Aus einem 6er-Eierkarton lassen sich drei Eierbecher machen. Zuerst den Eierkarton zerteilen, dann die einzelnen Teile bemalen. Aus dem Karton jeweils die Kämme und Schnäbel ausschneiden und drankleben. Mit einem schwarzen Stift die Augen dazu malen (Tipp: Die Bastel-Kulleraugen sind dafür auch super) und bunte Federn als Schwanz dran kleben - Fertig! So wird der Ostertisch schön bunt!



START FREI FÜR KLUGE KÖPFE

Gewinnen Sie einen ESSENSGUTSCHEIN im Wert von € 20,00!
 Schicken Sie die Lösung bitte an: Landgasthof Deutsche Eiche
 Ranertstraße 1, 81249 München



Einsendeschluss: 25.04.2018

Der Gewinner unseres Februar-Rätsels mit der richtigen Lösung „81183“ ist:
 Hans-Gerold Kurth- Herzlichen Glückwunsch!

1				6				
8	3			3			7	2
6		9				4		5
		7	6		1	2		
				9				5
		5	4		8	1		
9		4		4		7		8
5	6						1	9
	2			1				

www.sudoku-raetsel.net

Lösung: _ _ _ _ _

Ihnen gefällt die Zeitung? - Sie möchten Sie gerne jeden Monat haben? Kein Problem! Schreiben Sie uns Ihre Adresse, dann schicken wir sie Ihnen ein Jahr lang kostenlos nach Hause.

NAME: _____ VORNAME: _____

STRASSE: _____ ORT/PLZ: _____

Landgasthof Deutsche Eiche Ranertstr. 1, 81249 München	Tel: 089 8649000 Fax: 089 86490098	www.deutsche-eiche-mendel.de info@deutsche-eiche-mendel.de
---	---------------------------------------	---

Hotel Langwieder See Kreuzkapellenstr. 89, 81249 München	 Tel: 089 864 860 Fax: 089 864 862 98	www.langwiedersee.de info@langwiedersee.de
---	---	---

Schloßschänke Blütenburg Seldweg 15, 81247 München	 Tel: 089 8119 808 Fax: 089 81009572	www.schlossschaenke-blutenburg.de kontakt@schlossschaenkeblutenburg.de
---	--	---

Restaurant Goldene Gans Planeggerstr. 31, 81241 München	 Tel: 089 83 70 33 Fax: 089 83 70 34	www.schlossschaenke-blutenburg.de kontakt@schlossschaenkeblutenburg.de
--	--	---